



Say cheeeese!

Einen Wein-Sommelier kennt man. Aber schon mal was von einer Fromelière gehört? Nicole Fernow-Preißner hat wohl den Traumjob aller Feinschmecker: Sie ist Expertin für Käse. Auf ihrem Weg von der Käseakademie bis zum eigenen Seminar hat sie so einiges gelernt, zum Beispiel wieso Rotwein gar nicht so ideal zu Käse passt.

Fünf Jahre ist es her, dass Nicole Fernow-Preißner ihren sicheren Job als BWLERin kündigt – bereit für einen Neuanfang. Ein Marktbesuch in Kirchheim unter Teck liefert ihr die zündende Idee. Genauer gesagt: ein Käsestand von einem Biohof. „Käse zu verkaufen, das würde mir auch Spaß machen!“, denkt sie sich und startet mit dem Käseverkauf auf dem Wochenmarkt sowie einer Weiterbildung zur Käse-Sommelière beziehungsweise zur sogenannten Fromelière – abgeleitet vom französischen Wort „fromage“ für Käse.

Die Inhalte des zweiwöchigen Seminars an der Käseakademie in Freising sind sehr breit gefächert: Herstellung, Verkauf, Beratung, Präsentation und Verkostung. Was Fernow-Preißner am meisten fasziniert: Die Vielfalt an Produkten, die aus Milch



entstehen – allen voran natürlich Käse. „Den kann man mit allen Sinnen erleben.“ Visuell erhält man einen ersten Eindruck über die Beschaffenheit und den Reifegrad. Zerläuft der Camembert beispielsweise schon? Gepaart mit dem Tastsinn merkt man schnell, ob der Käse weich oder fest ist. Eine weitere Komponente ist der von vielen gefürchtete Geruch: würzig, intensiv, mild oder fein säuerlich wie bei Frischkäse. Alles entscheidend ist natürlich der Geschmack. Den zu beschreiben und zu trainieren, ist ein wichtiger Teil der Ausbildung. „Die Sensorik-Schulungen waren für mich immer am spannendsten. Dabei haben wir zum Beispiel verschiedene Aromen in blickdichten Gläsern erkennen müssen. Das war wirklich schwierig, aber Übung macht den Meister“, erzählt die Käseexpertin. In dem Gläser-Parcours warteten Gerüche wie frische Haselnüsse, Dörrobst, Röstzwiebeln und Trüffel – Noten, die ein Käse besitzen kann. Auch Blindverkostungen und eine möglichst detailreiche Beschreibung des Geschmacks standen auf dem Stundenplan.

Blickt man zurück, ist die Liebe zum Käse bereits in ihrer Jugend zu erkennen. „In den Frankreich- und Spanien-Urlaube mit meinen Eltern habe ich mich immer besonders auf den Käse gefreut. Er war und ist mein liebstes Mitbringsel“, sagt Fernow-Preißner. Mit 20 Jahren belegt sie einen VHS-Kurs und macht zum ersten Mal selbst Käse in der eigenen Küche. Die Weihnachtsgeschenke für die Verwandtschaft sind gesichert. Heute ist sie eher als Seminarleiterin und Beraterin unterwegs. Auf Stadtfesten, in VHS-Kursen oder bei Veranstaltungen stellt sie Hof-Käse aus der Region vor und lässt die Teilnehmer kosten. Mit ihnen ins Gespräch zu kommen und im Idealfall auch Vorurteile abzubauen, mag sie besonders. Denn: Nicht jeder ist von Beginn an ein Fan von Ziegen- oder Schafskäse. „Meistens sage ich den Leuten gar nicht, um welche Sorte oder Milchart es sich handelt. Viele sind dann erstaunt, dass der Ziegenfrischkäse gar nicht bockelig oder nach Stall, sondern sogar fein und mild schmeckt. Oder dass frische Schafsmilch eine leichte Mandelnote hat“, erzählt die Fromelière. Das Interesse an den Kursen nimmt stetig zu. Ob das auch am Käse-Konsum der Deutschen liegt? Rund 25 Kilogramm sind es pro Person jährlich.







Seit diesem Jahr ist sie auch noch Weinberaterin für deutschen Wein – ideal in Kombination mit ihrem Käse-Fachwissen. Ein sich gut haltendes Gerücht will sie aus dem Weg räumen: „Prinzipiell passt Weißwein viel besser zu Käse als Rotwein. Letzterer eignet sich gut für kräftigen Käse. Ansonsten sollte man aber Weißwein mit wenig Säure bevorzugen. Zu trocken und dominant sollte er nicht sein. Süßer Wein ist beispielsweise ein idealer Begleiter zu Blauschimmelkäse.“ Wenn Wein und Käse in derselben Region hergestellt wurden, passen sie auch oft wunderbar zusammen. Auch Sekt sei ein wahrer Allrounder.

Bioland-Partner aufgepasst



Auch als Mitarbeiterin in der Marketing-Abteilung bei Bioland e. V. ist ihre Expertise schon gefragt gewesen. Für den 50-jährigen Geburtstag von Bioland im nächsten Jahr wird aktuell neben weiteren Jubiläumsprodukten auch Käse entwickelt. Zusammen mit weiteren Kollegen hat Nicole Fernow-Preißner gerne ihre Expertise eingebracht und bei der Entstehung mitgewirkt. Bist du auch Partner bei Bioland und möchtest im nächsten Jahr ein Jubiläumsprodukt anbieten? Dann schreibe einfach eine Mail mit deiner Idee an: markt@bioland.de

Weitere Produkte werden für das Jubiläumsjahr
2021 aktuell geplant (Foto: Sonja Herpich)

Die Nase voll von ihrem Lieblingsprodukt Käse hat sie noch lange nicht. Im Gegenteil: Auf Käse- Messen nimmt sie an Kursen teil oder lernt immer wieder spannende Sorten kennen, wie zum Beispiel einen zarten Büffelblauschimmelkäse aus schonend erhitzter Rohmilch aus der Schweiz. Für ein klassisches Frühstücksbrot sei das nichts. Aber solche Sorten stehen ja auch wunderbar für sich. Die Qualität des Käses hängt häufig auch vom Käser und vom Hof ab. Wo und wie leben die Tiere? Haben sie genügend Auslauf? Welches Futter bekommen sie? Fernow-Preißner gibt ein Beispiel: „Rohmilchkäse mit einer langen Reifezeit von bis zu 36 Monaten kann nur aus einer qualitativ hochwertigen Milch gewonnen werden. Spannend ist auch, ob die Käserei sich für eine Reifung in der eigenen Rinde oder in einer Folie entscheidet. Das schmeckt man einfach!“ Die Arbeit eines Käasers ist gerade bei rindengereiften Käsesorten nicht zu unterschätzen. Ohne eine regelmäßige Pflege geht's nicht. Das hat Nicole Fernow-Preißner in einem Praktikum in einer Hofkäserei auch gemerkt: „Die vielen Schritte bis zum fertigen Käse sind unglaublich aufwendig. Da steckt viel Liebe drin. Durch die Praxiserfahrung habe ich noch mehr Respekt vor dem Produkt.“

Tipps der Käseexpertin



. Vor dem Kauf: an der Käsetheke ruhig nach Probierstückchen fragen Für ein vollständiges Geschmackserlebnis: Käse 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank holen Bei Weichkäse: dünne Klinge verwenden, damit nichts kleben bleibt Achtung: Camembert und Ziegenkäse schmecken seifig, wenn die Rinde feucht geworden ist. Gut für den Magen: Ziegenkäse ist wegen seiner Fettstruktur leichter verdaulich. Für Allergiker: Nach einer langen Reifezeit (sechs Monate) ist der Milchzucker abgebaut und der Käse laktosefrei. Ein wahrer Genuss: Birne mit Blauschimmelkäse

Ihr persönliches Highlight: neue Käseläden
entdecken